



1522

# PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

## LE LÉON MILLÉSIME 2006

*Un vino puro di Pinot Nero, proveniente dallo storico terreno del «Léon»*



### *Una confidenza*

Le Léon fa parte di una trilogia di *cuvée* parcellari proveniente dal millesimo 2006. È nella località «Le Léon», tra Ay e Dizy, che April le Philipponnat possedeva vigneti sin dal 1522. Con il Clos des Goisses, questo appezzamento costituisce la culla delle terre Philipponnat.

### L'ELABORAZIONE

#### ASSEMBLAGGIO

100% di Pinot Neri provenienti dall'unico terreno della località «Le Léon», ad Ay. Prima torchiatura delle uve provenienti esclusivamente dai *Grands Crus* situati del cuore della Champagne.

#### VINIFICAZIONE

Vinificazione tradizionale che evita l'ossidazione prematura e senza fermentazione malolattica. Il 45% dei vini sono fermentati in legno. Dosaggio "extra-brut" (4,25 g/l) per mantenere l'equilibrio tra la freschezza e la vinosità senza nulla togliere al carattere del vino e alla sua purezza.

#### INVECCHIAMENTO

Invecchiamento di almeno sette anni nelle cantine della *Maison* a temperatura costante (12 °C) per ottenere la massima complessità e fare risaltare gli aromi secondari e terziari del vino, segni di un invecchiamento prolungato sui lieviti.

### LA DEGUSTAZIONE

#### ALLA VISTA

Veste di colore oro brillante. Bollicine fini e cremose, anello persistente.

#### AL NASO

Un naso potente in cui si combinano le note di frutti citrici maturi, il cacao e il pan di spezie che ricorda il fuoco di legno.

#### IN BOCCA

Una buona struttura con un attacco cremoso e una lunghezza in bocca intensa e golosa. Questo millesimo di natura morbida presenta note di agrumi, pepe bianco, paprika dolce e fragoline di bosco, tipici della mineralità del territorio di Ay.

### A TAVOLA

#### ACCORDI

Creando un elegante accordo con i frutti di mare e i pesci iodati, questa vino forma anche sublimi alleanze con il prosciutto di Bellota o di Cecina, e accompagna perfettamente l'agnello arrosto, il capriolo e i formaggi a crosta lavata. Servire freddo, ma non troppo, a 8-9 °C per aperitivo o 10-12 °C per un pasto.

#### CONSERVAZIONE

Già invecchiata per diversi anni in cantina, questa *cuvée* si conserva e si evolve con nobiltà per una decina di anni ancora, nelle condizioni di una buona cantina, fresca e buia.

[www.philipponnat.com](http://www.philipponnat.com)